

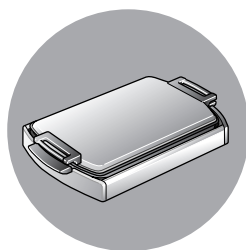


東芝ホットプレート 家庭用

取扱説明書

形 名

HGK-12WH



保証書付

保証書はこの取扱説明書の 16 ページについておりますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝ホットプレートをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



安全上のご注意	2～4
お願い	5
各部のなまえとはたらき	6～7
収納のしかた	7
正しい使いかた	8～11
お料理メニュー	12～13
お手入れのしかた	14
仕様	14
保証とアフターサービス	15
保証書	16



安全上のご注意

必ずお守りください

●商品および取扱説明書には、お使いになる方や他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明



警告

「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。



注意

「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

- *1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
- *3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



禁止

⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



指示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



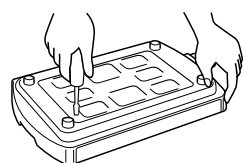
警告



分解禁止

分解・修理・改造をしない

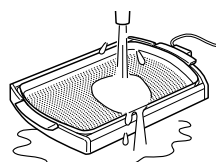
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。



水ぬれ禁止

ヒーター・しゃ熱板・自動温度調節器・電源コードを水につけたり、水をかけたりしない
また、プレートにぬれたまま本体部にセットしない

ショート・感電の原因になります。



交流100Vのコンセントを単独で使う

電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。



無理な扱い禁止

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、思いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

コードが破損し、火災・感電の原因になります。



使用禁止

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

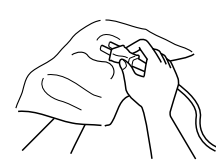
感電・ショート・発火の原因になります。



ほこりを取る

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。



(警告つづき)



根元まで差し込む

電源プラグは根元まで確実に差し込む

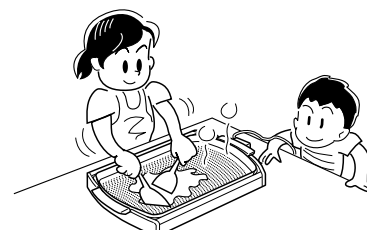
感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがの原因になります。



禁止

自動温度調節器をなめさせない 乳幼児が誤ってなめないように注意する

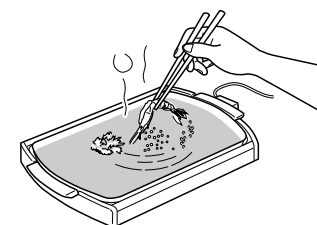
感電やけがの原因になります。



禁止

揚げ物はしない

火災の原因になります。



注意



プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

感電やショートして発火することがあります。



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上、火の近く、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使わない

やけどや火災の原因になります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、ふたやプレート・感熱棒などの高温部に触れない

高温ですのでやけどの原因になります。ふたつまみやプレートのとっても高温になっていますので、素手でさわらないでください。



プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

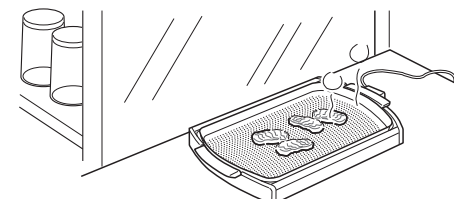
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

家具や壁の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



禁止

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない

破裂したり赤熱して、やけどやけがをすることがあります。

(注意つづき)

！ お手入れは冷えてから行う
高温部に触れるとやけどの原因になります。

禁止 本体枠の上に直接ヒーターをセットしない
火災の原因になります。しゃ熱板を取りつけ、その上にヒーターをセットしてください。

禁止 専用の自動温度調節器以外は使わない
また、自動温度調節器を他の機器に転用しない
故障・発火の原因になります。

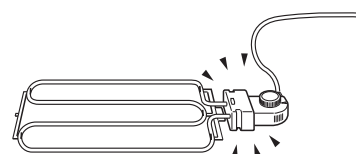
禁止 プレートをはずした状態で通電しない
また、プレート以外のものをのせて通電しない
火災・やけど・故障の原因になります。

禁止 本体底部の通気口をふさがない
本体枠の下に紙などを敷いて使用すると底部の通気口をふさぎ、異常発熱・火災・故障の原因になります。

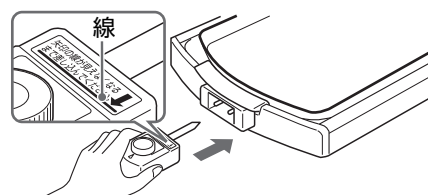
禁止 収納ホルダーにのせたまま使用しない
火災の原因になります。

禁止 自動温度調節器をつけたままで、ヒーター・しゃ熱板を本体枠からはずさない
火災ややけどの原因になります。

禁止 ヒーターを本体部からはずした状態で、自動温度調節器を差し込まない
火災・やけど・故障の原因になります。



！ 自動温度調節器は根元まで確実に差し込む
半挿入状態で通電すると、異常過熱や故障の原因になります。矢印の線が見えなくなるまで差し込んでください。



禁止 通電中のプレートに専用金属へらなどを放置しない
熱くなるため、やけどの原因になります。

お願い

調理以外には使わないでください。
故障の原因になります。

ヒーターを本体部にセットし、ディンプルプレートまたはのせかえプレートをセットしてから、自動温度調節器を差し込んでください。

プレートは直接火にかけないでください。
変形や変色・フッ素樹脂の劣化の原因になります。

焼肉プレート、またはたこ焼きプレートを使用するときは、のせかえプレートにのせて使用してください。
故障や温度が上がらない原因になります。

専用金属へらは、ディンプルプレート専用です。焼肉プレートには使わないでください。
溝部などに専用金属へらが当たると、フッ素樹脂のハガレの原因になります。

蒸し料理などふたをとしての調理中や調理後にふたを開けるときは、顔を本体に近づけないでください。
中から熱い蒸気がでます。

ヒーターを持って本体を移動させないでください。
ヒーターが変形したり、故障の原因になります。

自動温度調節器を乱暴に扱わないでください。
正しく温度調節されるよう精密に調整されています。落としたり物にぶつけたりすると故障の原因になります。

プレートをぶつけたり、落としたりしないでください。
プレート表面にはフッ素樹脂加工を施しています。

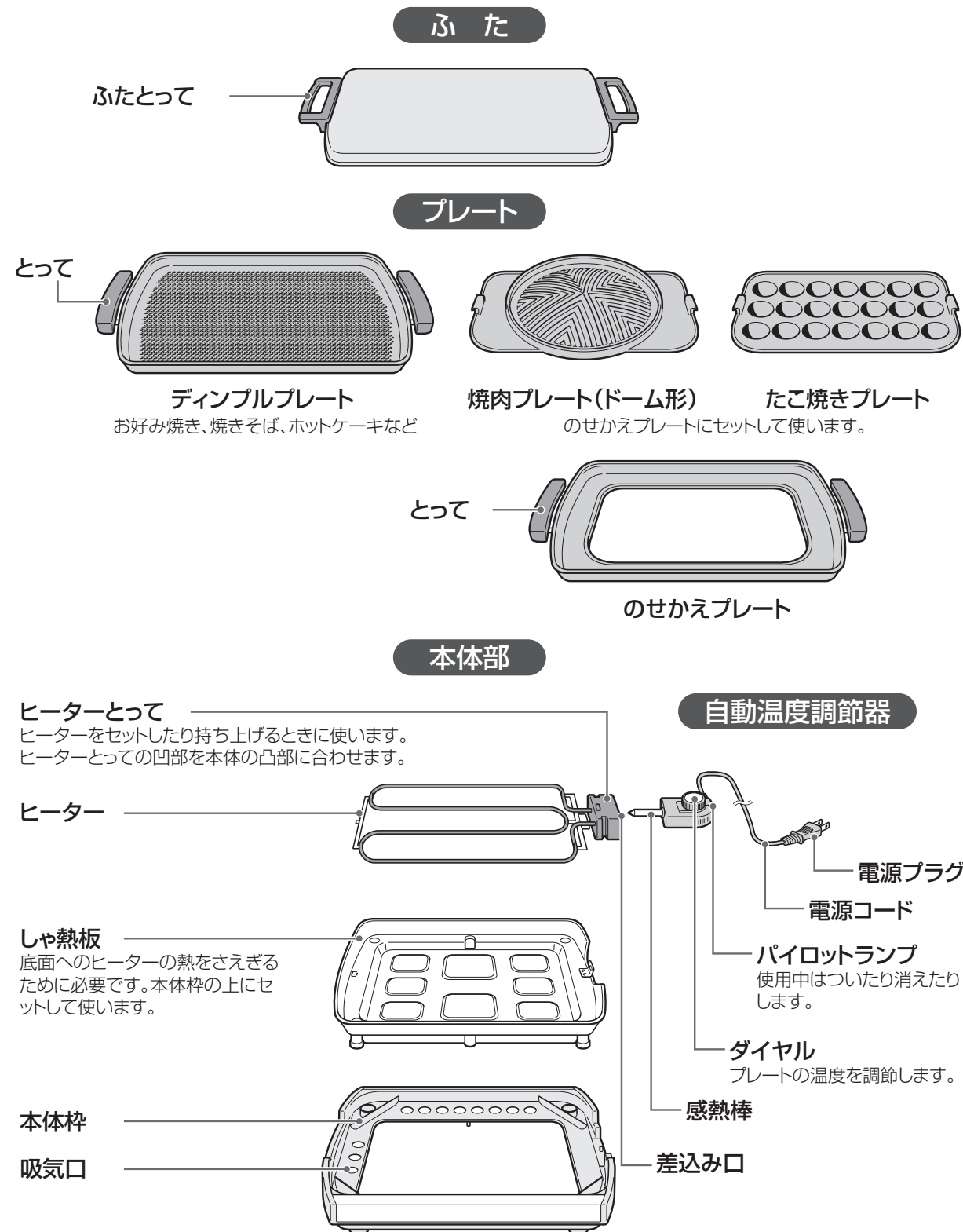
ディンプルプレートが高温状態のときにプレート面に水などを注いで急激に冷やさないでください。
プレートが変形することがあります。

ディンプルプレートには専用へら以外の金属製のへらやナイフを使わないでください。
フッ素樹脂加工面が傷つき、腐食の原因になります。

蒸し料理やステーキを焼くときは、ふたの間からの蒸気やプレートからの油の飛び散りに注意してください。
やけどをすることがあります。

各部のなまえとはたらき

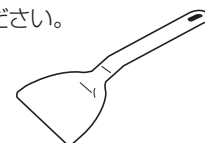
梱包用に使っている緩衝材・クッションシートなどは
収納時に使用しますので捨てないでください。



付属品

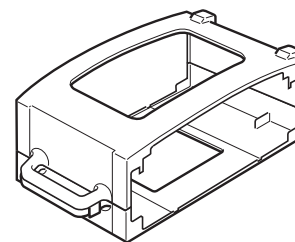
専用金属へら…1本
(ディンプルプレート専用)

焼肉プレートには
使わないでください。



収納ホルダー…1個

収納のしかたは右記



プレートのフッ素樹脂加工を 長持ちさせるために

調理の後は必ずお手入れしてください。調理物や水気を残しておく、
腐食によるフッ素樹脂のハガレや変色の原因になります。

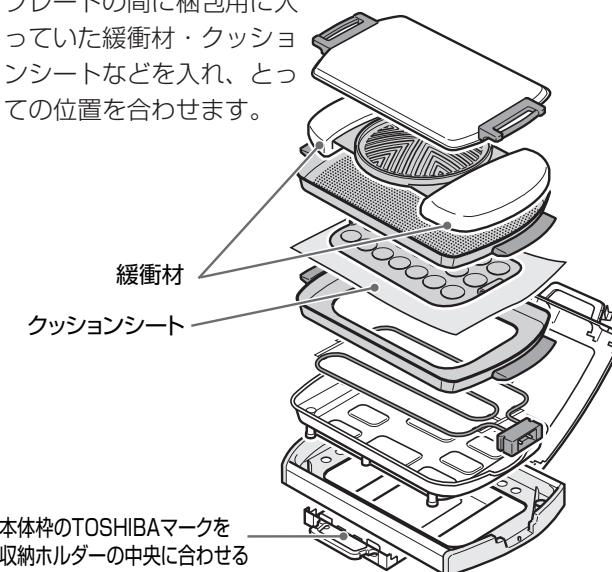
- 保管するときは水気をふき取ってよく乾かし、きれいな食用油をプレート面に薄くぬってください。
- ご使用中や丸洗いした後、樹脂面に色ムラができることがあります。衛生上問題ありません。安心してお使いください。

収納のしかた

- お手入れをし、よく乾燥させてから収納してください。
- 本体が冷えてから収納してください。
- 収納ホルダーに割れ、ヒビがないことを確認してから収納してください。
- 梱包用に入っている緩衝材・クッションシートなどを入れて収納してください。

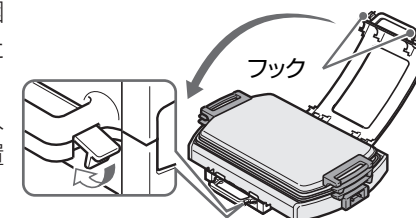
1 収納ホルダーの下側に図の手順でのせる

- プレートの間に梱包用に入っていた緩衝材・クッションシートなどを入れ、とっての位置を合わせます。



2 収納ホルダーの上側をかぶせ、持ち手側のフック(2箇所)を「カチッ」と音がするまで止める

- プレートの間に梱包用に入っていた緩衝材・クッションシートなどを入れ、とっての位置を合わせます。

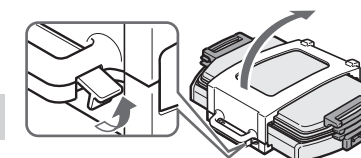


立てて収納するとき 持ち運ぶとき

- 持ち運ぶときは大きくゆすったり、衝撃を加えないでください。
- 立てた状態でフックを開けないでください。
- 収納ホルダーを開けた状態で持ち運びしないでください。

はずすとき

- 持ち手側のフック(2箇所)を開いてロックを解除して上に引き上げてください。



水平に収納するとき

- 上にものを置かないでください。
- 安定の良い場所に保管してください。

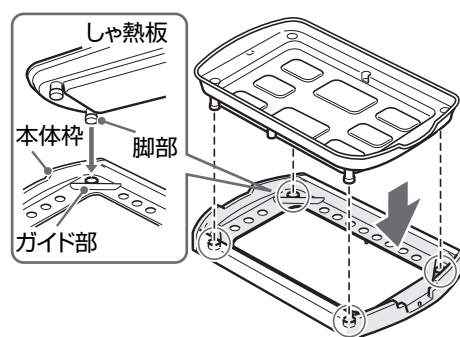
正しい使いかた（準備）

- 初めてお使いになるときは、煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。ご使用にともない無くなります。
- ご使用中、加熱によるきしみ音が発生することがありますが、故障ではありません。
- 調理物の油脂などで、プレートに色ムラが出ることがあります。

本体枠のセット

本体枠のガイド部分にしゃ熱板の脚部 4箇所をセットする

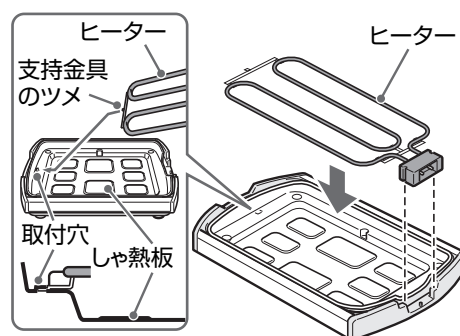
- 脚がしっかりはめ込まれるまで押し込みます。



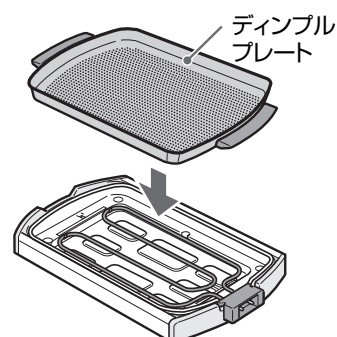
プレートのセット

ディンプルプレートを使う場合

- 1 本体枠にしゃ熱板をセットした後、ヒーターを取りつける
 - ヒーター支持金具のツメを、しゃ熱板の取り付け穴に差し込みます。
 - ヒーターとしての凹部と本体の凸部を合わせて取りつけます。



- 2 ディンプルプレートを本体に取りつける



⚠ 注意



収納ホルダーにのせたまま使用しない

禁止

火災の原因になります。



本体枠の上に直接ヒーターをセットしない

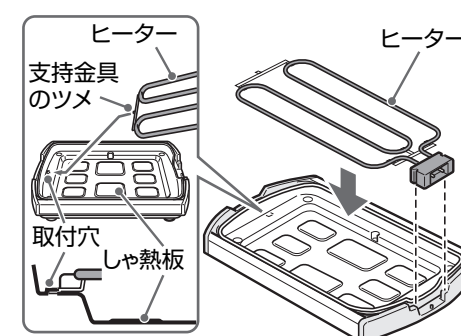
禁止

火災の原因になります。しゃ熱板を取りつけ、その上にヒーターをセットしてください。

用途に合わせてプレートを選びます。

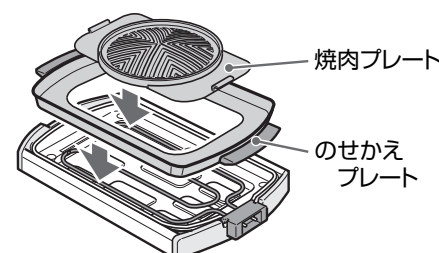
焼肉プレートを使う場合

- 1 本体枠にしゃ熱板をセットした後、ヒーターを取りつける
 - ヒーター支持金具のツメを、しゃ熱板の取り付け穴に差し込みます。
 - ヒーターとしての凹部と本体の凸部を合わせて取りつけます。



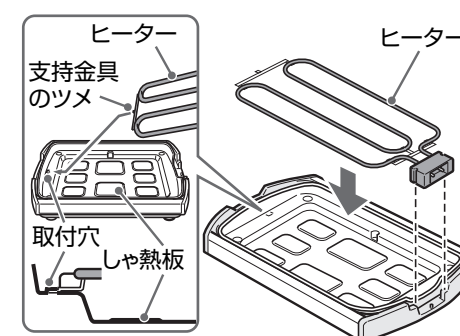
- 2 焼肉プレートをのせかえプレートにセットして、本体に取りつける

- 溝に合わせて、プレートが浮かないようにセットします。



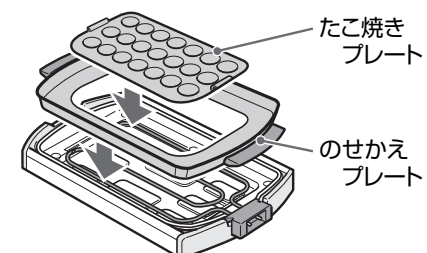
たこやきプレートを使う場合

- 1 本体枠にしゃ熱板をセットした後、ヒーターを取りつける
 - ヒーター支持金具のツメを、しゃ熱板の取り付け穴に差し込みます。
 - ヒーターとしての凹部と本体の凸部を合わせて取りつけます。



- 2 たこやきプレートをのせかえプレートにセットして、本体に取りつける

- 溝に合わせて、プレートが浮かないようにセットします。



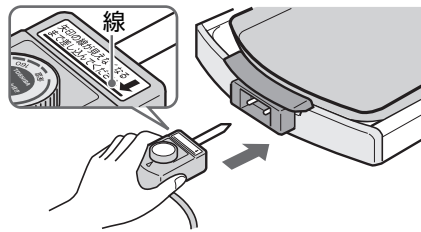
お願い

- プレートの裏面に付着した異物は、きれいに取り除いてください。
- プレートが本体にセットされていないと自動温度調節器は差し込めません。
- プレートはていねいにセットしてください。故障の原因になります。

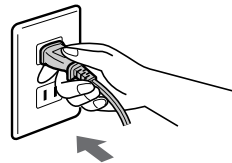
正しい使いかた（調理）

自動温度調節器のセット

- 1 ダイヤルの目盛を「切」にしておき、自動温度調節器を本体の奥まで差し込む
- 自動温度調節器に貼ってあるラベルの線が
かくれるまで確実に差し込んでください。

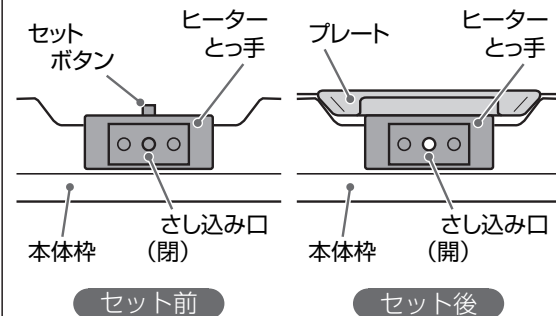


- 2 電源プラグをコンセントに差し込む



安全機構について

このホットプレートはディンプル・のせかえプレートが確実にセットされていないと差し込み口が開かず自動温度調節器が差し込めないしくみになっています。無理に自動温度調節器を差し込むと故障の原因となりますのでおやめください。



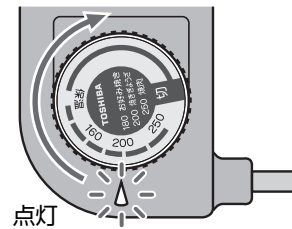
調理

- 1 予熱する
- ふたをして、メニューに応じて目盛をパイロットランプに合わせて予熱します。
→ディンプルプレートはパイロットランプが消えたら予熱完了です。
 - 焼肉プレート、たこ焼プレートは適温になってもパイロットランプが点灯し続けますので、下表の時間をめやすに予熱してください。

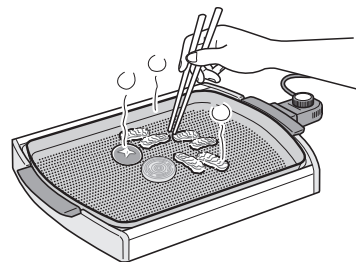
予熱のめやす

ディンプルプレート	約 10 分
焼き肉プレート	約 15 分
たこ焼プレート	約 10 分

※ふたをしないと予熱時間は長くなります。



- 2 油を引いて調理する
- 調理物は焼き色を見ながら、好みの焼き上がりになしてください。
焼き上がったら、目盛を「保温」にします。



警告

- ！ 電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う
- 交流 100V のコンセントを単独で使う
- 交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

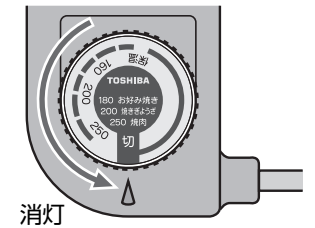
注意

- ！ 使用中や使用後しばらくは、ふたやプレート・感熱棒などの高温部に触れない
- 接触禁止
- 高温ですのでやけどの原因になります。ふたつまみやプレートのとっ手も高温になっていますので、素手でさわらないでください。

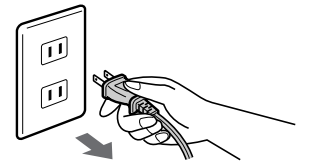
ご使用後

電源を切る

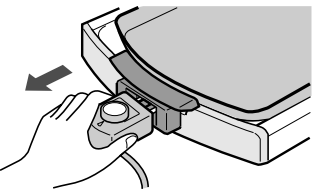
- ①ダイヤルを「切」にします。



- ②電源プラグをコンセントから抜きます。



- ③自動温度調節器を本体から抜きます。



お願い

- 調理中、ダイヤルを操作するときは周囲を含め温度が高くなっているので、注意してください。
- 調理したものをプレートに入れたまま放置しないでください。腐食によるフッ素樹脂面のはがれや、変色の原因になります。

お料理と温度のめやす

※温度目盛はふたをしていないときのディンプルプレートの表面温度のめやすです。

温度目盛	メニュー
140	薄焼き卵・クレープ
160	ハムエッグ・ホットケーキ・フレンチトースト
180	お好み焼き
200	焼きぎょうざ・焼きそば
250	ステーキ・焼肉・ジンギスカン・たこ焼

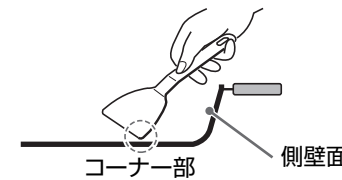
- 一度に焼けない料理は適当に分けてお作りください。
- ディンプルプレート表面には、ディンプル加工が施してあります。ホットケーキなどでは表面にディンプル模様がつきます。
- 焼きぎょうざなどの水さしはお湯を使用してください。

■プレートのフッ素樹脂加工を傷めないために

つぎのことをお守りください。

〈ディンプルプレート〉

- 付属の金属へら以外は使わない。
- 金属へらを使うときも、コーナー部で強くこすったり、側壁面にぶつけない。



〈焼肉プレート・たこ焼きプレート〉

- 金属製のへら、フォーク、ナイフなどは使わない。(付属の専用金属へらを含む)

お料理メニュー

ディンプルプレートを使って

広島風 お好み焼き



200

↓

160

↓

180

▶材料（4人分）

生地 薄力粉…………… 140g	豚バラ薄切り肉…………… 200g	青のり…………… 適宜
水…………… 200ml	焼きそば…………… 4玉	おたふくお好みソース…… 300g
キャベツ…………… 中1個	焼きそばソース…………… 適量	油…………… 適宜
天カス…………… 100g	卵…………… 4個	
もやし…………… 200g	かつお節…………… 適宜	

▶作りかた

1. 薄力粉と水を合わせて生地を作り、キャベツは細切りにする。
2. ダイアルの目盛を **200** に合わせて予熱し、プレートが温まったら全体に油を引く。
3. ダイアルの目盛を **160** に下げ、お玉 1 杯分の生地を流し入れ、お玉を使って生地に火が通る前に広げる。
4. ダイアルの目盛を **180** に上げ、生地の上に、キャベツ 1/4、天かす 1/4、もやし 1/4 量を順に山盛りにして置く。
5. 4 の上に豚バラ肉 1/4 量を広げて置き、つなぎのために少量の生地を回しかける。
6. プレートの生地がきつね色になったら、へらを 2 本使ってひっくり返し、キャベツに火が通るまで蒸し焼きにする。
7. プレートの空いたところで、焼きそばを炒め、ソースで薄く味を付けておく。その上に **6** のお好み焼きをのせる。
8. プレートの空いたところに卵を割り入れ、黄身をへらでつぶして広げる。
9. **8** がまだ半熟のうちに、**7** をのせ、ひっくり返す。
10. 焼き上がったら 4 つ切りにし、お好みでかつお節、青のりソースをかける。

パエリア



250

↓

120

▶材料（4人分）

米…………… 3合	あさり（カラつき）…………… 200g	塩…………… 小さじ 2～3
ホールトマト…………… 1缶（400g）	えび（有頭）…………… 4尾	オリーブ油…………… 大さじ 5
たまねぎ（みじん切り）… 大1個	鶏胸肉…………… 100g	塩 / こしょう…………… 少々
にんにく（みじん切り）… 2片	サフラン…………… 少々	黒こしょう…………… 少々
黄色ピーマン…………… 1個	熱湯…………… 3カップ	レモン（くし形切り）…………… 適宜
いかに…………… 100g	固形スープの素…………… 2個	

▶作りかた

1. 米はサッと洗い、ザルにあげておく。
2. いかはワタを取り除き、輪切りにする。鶏肉は一口大に切り、塩・こしょうをふる。えびは頭とカラを残したまま、背わたを取る。
3. あさは砂を吐かせ、カラをこすり合わせてよく洗う。
4. ピーマンはフライパンで少し焦げ目がつくまで焼き、皮をむいてザク切りにする。
5. 熱湯に固形スープの素を入れて溶かし、サフランを加えて色を出しておく。
6. ダイアルの目盛を **250** に合わせて予熱し、プレートが温まったらオリーブ油を入れ、にんにく、玉ねぎを炒める。
7. **6** に鶏肉・ピーマンを加えて炒め、色が変わったら米を加えて、米が透き通るまで炒める。
8. **7** にいかを加えて炒め、ホールトマトを汁ごと加えてさらに炒める。
9. **5** を加えて混ぜ合わせ、塩で調味し、黒こしょうをふる。
10. **9** を平らにしてえび、あさを並べ、ふたをする。
11. 蒸気があがってから **10分程度**そのまま煮る。その後ダイアルの目盛を **120** にして **10分程度**煮る。
12. 切にして、**5分程度**蒸らす。
13. 米に芯が少し残る程度で完成。お好みでレモンを添える。

パンケーキ



160

▶材料（5枚分）

にんじんジュース（市販のもの）…………… 100ml	A 薄力粉…………… 200g	仕上げ用
牛乳…………… 100ml	ベーキングパウダー…………… 10g	メープルシロップ…………… 適宜
卵…………… 1個	サラダ油…………… 小さじ 1/2	バター…………… 適宜

▶作りかた

1. ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、にんじんジュースを加えて泡立て器で混ぜておく。
2. A を合わせて **1** にふるい入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
3. ダイアルの目盛を **160** に合わせて予熱し、プレートが温まったら油を引いて **2** を 1/5 量流し込む。
4. 表面にボツボツと穴があいてきたら、裏返して焼き、皿に取る。残りの生地も同じようにして焼く。
5. 焼き上がったら、お好みでバターをのせ、メープルシロップをかける。

焼肉プレートを使って

ジンギスカン



250

▶材料（4人分）

ラム肉…………… 600g～700g	羊脂…………… 適宜	はちみつ…………… 大さじ 1/2
玉ねぎ…………… 1個	A 漬けダレ	しょうゆ…………… 50ml
長ねぎ…………… 1本	酒…………… 大さじ 1 1/2	おろし玉ねぎ…………… 1/4
ニラ…………… 1束	砂糖…………… 大さじ 1	おろしニンニク…………… 1/4
もやし…………… 1袋	みりん…………… 大さじ 1 1/2	おろしりんご…………… 1/8 個分
ビーマン…………… 2個		ゴマ油…………… 小さじ 1

▶作りかた

1. 玉ねぎは皮をむいて縦半分にしてから 1cm 幅に切り、長ねぎは 5mm 幅の斜め切りにする。ニラは根元を少し切り落とし、4cm の長さに切る。もやしは水につけてばりっとさせてざるにあげ、しっかり水気をきる。
2. A を混ぜ合わせて、漬けダレを作る。
3. ダイアルの目盛を **250** に合わせて約 **15分**予熱し、プレートが温まったら全体に羊脂を引く。
4. 羊脂がプレートになじんだら、野菜を一気にのせて炒める。
5. 野菜に火が通ったら、野菜は鍋の周囲に寄せて鍋の中央部にスペースをあけ、更に羊脂をひいて、ラム肉を焼く。

ブルコギ



250

▶材料（4人分）

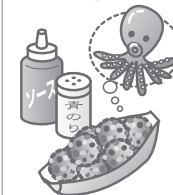
牛ロース肉（うす切り） 400g	A たれ	B 野菜用みそ
玉ねぎ（くし形切り）…… 1/2 個	しょうゆ…………… 大さじ 5	みそ…………… 大さじ 3
しめじ（小房に分ける）…………… 1パック（170g）	砂糖…………… 小さじ 3	コチュジャン…………… 大さじ 2
長ねぎ（ななめ切り）…………… 1本	ごま油…………… 大さじ 3	しょうゆ…………… 大さじ 1
ビーマン（種を取り細切り）…………… 1/2 個	こしょう…………… 少々	はちみつまたは砂糖…… 大さじ 2
春雨…………… 100g	おろしにんにく…………… 小さじ 1	おろしにんにく…………… 小さじ 1
油…………… 適宜	おろし玉ねぎ…………… 大さじ 3	ねぎ（みじん切り）… 大さじ 1
	ナシ（すりおろす）… 大さじ 3	白ごま…………… 大さじ 1
	サンチェまたはレタス…… 適量	

▶作りかた

1. 牛肉はザク切りにする。春雨は熱湯でもどし、食べやすい大きさに切っておく。
2. A を混ぜ合わせて **1** の牛肉を入れ、もみ込む。
3. さらに野菜と **1** の春雨も入れ、いっしょに混ぜ込み、**30分～1時間**漬け込む。B を混ぜ合わせて野菜用みそを作る。
4. ダイアルの目盛を **250** に合わせて約 **15分**予熱し、プレートが温まったら油を引いて **3** を焼く。
5. 焼き上がったら、サンチェなどに巻いてお好みで野菜用みそをつける。

たこ焼きプレートを使って

たこ焼き



250

▶材料（2回分／40個程度）

薄力粉…………… 400g	しょうゆ…………… 小さじ 1	紅しょうが（みじん切り）…………… 大さじ 3
ベーキングパウダー…………… 小さじ 1	サラダ油…………… 適量	削りぶし…………… 小1袋
卵…………… 1個	具 たこ（足）…………… 3本程度	青のり、ソース…………… 適宜
水…………… 950ml	さつま揚げ（みじん切り）…………… 中2枚	
だしの素（顆粒）…………… 小さじ 1	…………… 中2枚	
塩…………… 小さじ 1	長ねぎ（小口切り）…………… 1本	

▶作りかた

1. 具は適当な大きさに切り、削りぶしは鍋で空炒りし、粉にしておく。
2. 卵と水とだしの素を混ぜ合わせ、塩としょうゆで味をつける。
3. 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせ、**2** を少しずつ入れて、だまのできないように溶き、タネを作る。
4. ダイアルの目盛を **250** に合わせて約 **10分**予熱し、プレートが温まったらサラダ油をたっぷり引き、充分に熱しておく。
5. 穴にタネを落とし、ジュウと音がするようになったら穴いっぱいタネを入れ、具を加えてしばらく焼く。（タネが穴からあふれてもよい）
6. 底に皮ができ中心まで火の通らないうちに、竹串などの先のとがったものでひっくり返して、焼き上げる。
7. 焼き上がったらたこ焼きを取り出して皿に移す。お好みでソースを塗り、削り節と青のりをふりかける。

お手入れのしかた

⚠ 警告



水ぬれ禁止

しゃ熱板・自動温度調節器・電源コードを水につけたり、水をかけたりしない
また、プレートをぬれたまま本体部にセ
ットしない
ショート・感電の原因になります。

⚠ 注意



冷えてから
行う

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れるとやけどの原因になりま
す。

お願い

- 必ず自動温度調節器を抜いてからお手入れしてください。
- プレート、ふたなどは常に清潔にしておいてください。
- 洗剤を使う場合は、台所用中性洗剤をお使いください。ベンジン、シンナー、アルコール、クレンザー、漂白剤、たわしなどは使わないでください。

自動温度調節機

- かたくしぼったふきんで、汚れや異物をふき取り
ます。



ディンプルプレート・のせかえプレート・ 焼肉プレート・たこ焼きプレート

- 温かいうちに、やわらかい紙などで汚れをふき取
ります。
- 本体からはずしてスポンジで洗い、水気をふき取
り、よく乾かします。(のせかえプレートもはず
します。)
- プレートのとってがゆるんで
きたら、裏面のネジを締め直
してください。



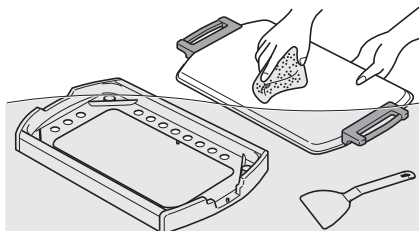
しゃ熱板・ヒーター

- 台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取
った後、かたくしぼったふきんで洗剤分をふき取
ります。その後、乾いた
ふきんで水気を取って
ください。



ふた・本体枠・専用金属へら

- 本体からはずしてスポンジで洗い、水気をふき取
り、よく乾かします。
- ふたつまみがゆるんできたら、裏面のネジを締め
直してください。



仕 様

電 源	交流 100V 50Hz-60Hz 共用	コードの長さ	1.8m
消 費 電 力	1.3kW	外 形 寸 法	幅 55.9cm × 奥行 36.6cm × 高さ 11.7cm
温度ヒューズ	150℃	ディンプルプレート	幅 47.6cm × 奥行 29.5cm × 高さ 2.3cm
温 度 調 節	「切」・保温～約 250℃	のせかえプレート	幅 47.6cm × 奥行 29.5cm × 高さ 2.3cm
質 量	約 8.3kg (ふたプレート自動温度調節器収納ホルダー含む)	収 納 寸 法	幅 55.9cm × 奥行 44.5cm × 高さ 14.9cm

海外での使用、取扱いについて

この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や電源周波数の異なる国では、使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は お買い上げの販売店にご相談ください。

販売店に修理のご相談ができない場合

東芝家電修理ご相談センター



0120-1048-41

携帯電話・PHSからのご利用は

東日本地区 (北海道、東北、関東、
甲信越、東海、沖縄県) 044-543-0220

西日本地区 (上記以外) 06-6440-4411

お買い物・お取り扱いのご相談

東芝家電ご相談センター



0120-1048-86

電話で
365日
24時間
お応えします

携帯電話・PHSからのご利用は 03-3426-1048

FAX 03-3425-2101 (365日: 8:00~20:00受付)

- 「東芝家電修理ご相談センター」「東芝家電ご相談センター」は東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書 (一体)

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙
に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販
売店名」などの記入をお確かめのう
え、販売店から受け取っていただき、
内容をよくお読みの後、大切に保管
してください。
- 保証期間は**お買い上げの日から 1
年間**です。

補修用性能部品の保有期間

- ホットプレートの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合
は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用するこ
とがあります。

修理を依頼されるときは

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、ダイヤルを「切」にして、必ず電源プラグをコンセ
ントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提
示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販
売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合
は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利 メモ	お買い上げ日	年	月	日
	お買い上げ店名	電話 ()		



愛情点検

長年ご使用のホット プレートの点検をぜひ！

こんな症状は
ありませんか。
電源プラグやコ
ンセントにたま
っているほこり
は取り除いてく
ださい。

- コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったりコゲくさいにおいがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中
止

定期的に「安全上のご注意」を確認してご使用ください。
誤った使い方や長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影
響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

故障や事故防止のた
め、ダイヤルを「切」
にして、電源プラグを
コンセントから抜い
て、必ずお買い上げの
販売店に点検・修理を
ご相談ください。

東芝ホットプレート保証書

持込修理

形名	HGK-12WH				
★お名前 お客様	お名前	ふりがな			
	ご住所	〒 □□□-□□□□			
	電話	市外	市内	番号	呼
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 □□年 □□月 □□日から		
★ご販売店	住所・店名 電話				

※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社 家電事業部 レンジ・調理機器部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル） 電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただきますことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。

- （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
- （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。

（ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。

（ニ）本書のご提示がない場合。

（ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きえられた場合。

（ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。

2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。

3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。

4. 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理 メモ	修理年月日	修 理 内 容	担当
	年 月 日		
	年 月 日		

- ・ 保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ・ 修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社

家電事業部

〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CACB(NA)